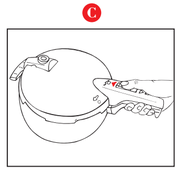
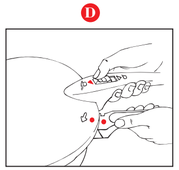
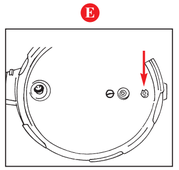
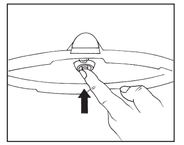
Fissler_BlueP_US_RS_neu_150 08.08.2005 21:04 Uhr Seite 1

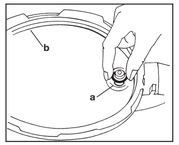
FISSLER BLUE-POINT

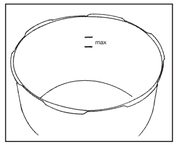


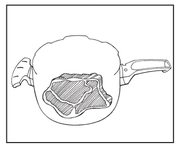


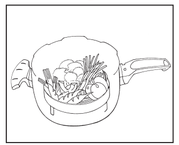


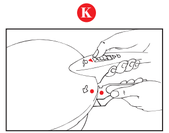


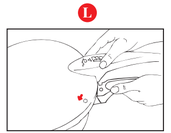


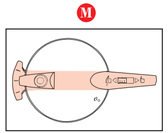


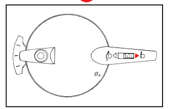


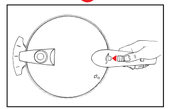


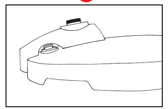


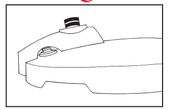


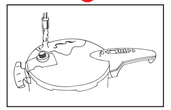


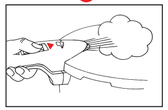


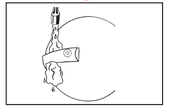


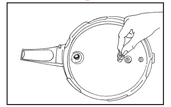


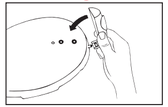












Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Sicherheitshinweise	1
2.	Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3.	Sicherheitssysteme des blue-point Schnellkochtopfs	4
4.	Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5.	Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6.	Vor dem ersten Gebrauch	5
7.	Vorbereiten des Garens	5
8.	Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	8
9.	Pflegehinweise	10
10.	Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	11
11.	Ersatzteilliste	14
12.	Garzeiten-Tabelle	16
13.	Die Fissler-Garantie	17

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG
– Richtlinie für Druckgeräte
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

FISSLER BLUE-POINT

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري

blue-point

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 23.07.03

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Place and date of issue	Name, job function and signature of authorized person
Lieu et date:	Nom, fonction et signature du responsable
Plaats en datum van de verklaring	Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Luogo e data del rilascio	Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Lugar y fecha de emisión	Nombre, función y firma de la persona autorizada
Local e data de emissão	Nome, função e assinatura do responsável
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Ονομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار

Fissler_BlueP_US_VS_neu_150 13.02.2006 8:39 Uhr Seite 1

Fissler

21-641-00-965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

0506/10/DK

Fissler

blue-point

(D) Gebrauchsanleitung
EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

(GB) Instructions for Use
Page 18
EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

(F) Mode d'emploi
Page 36
Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) Gebruiksaanwijzing
Pagina 54
EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) Istruzioni per l'uso
Pagina 72
Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

(E) Indicationes de uso
Página 90
Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

(P) Instruções de utilização
Página 108
Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

(GR) Οδηγίες Χρήσης
σελίδα 126
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 144
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

(S) Bruksanvisning
Sidan 162
EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

(PL) Instrukcjia obsługi
Strona 180
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Euripejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

(CZ) Návod k použití
Seznam 198
Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

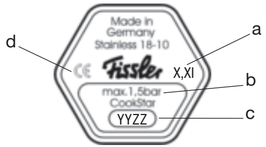
(ARA) طريقة الإستعمال
صفحة 216
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية – أنظر داخل للتلتية

TÜV Rheinland Product Safety

GS geprüfte Sicherheit

A

B



Sommaire

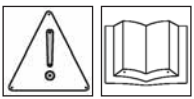
Page

1. Consignes de sécurité 37
2. Description de l'autocuiseur 39
3. Systèmes de sécurité de l'autocuiseur blue-point 40
4. Propriétés de l'autocuiseur 40
5. Principe de fonctionnement de l'autocuiseur 41
6. Avant la première utilisation 41
7. Préparation de la cuisson 41
8. La cuisson dans l'autocuiseur 44
9. Conseils d'entretien 46
10. Questions et réponses au sujet de l'autocuiseur 47
11. Liste des pièces détachées 50
12. Tableau des temps de cuisson 52
13. La garantie Fissler 53

Chère cliente, cher client!

Félicitations, vous venez d'acquérir le nouvel autocuiseur Fissler! Vous allez apprendre à vos mets à cuire „vite et en douceur". De plus, vous allez gagner jusqu'à 70 % de temps et 50 % d'énergie. Les vitamines précieuses et l'arôme naturel de vos aliments resteront pleinement préservés. Tous vos plats seront savoureux et vous vous alimenterez sainement.

Ce mode d'emploi vous indique quelles fonctions et quels détails pratiques vous permettront de cuisiner rapidement et avec un maximum de sécurité avec votre autocuiseur. Vous vous habituerez vite à votre nouvel autocuiseur.



Veuillez lire très attentivement le mode d'emploi pour que rien ne puisse vous arriver à la suite d'une mauvaise manipulation car l'autocuiseur en service est sous pression!

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner sainement tout en préservant les vitamines de vos aliments avec votre autocuiseur Fissler.

Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Cet article satisfait aux exigences de la directive de l'UE 97/23/EC – Directive pour les appareils sous pression
La conformité de la directive ci-dessus est attestée par le label CE.

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre autocuiseur pour la première fois. Ne confiez pas l'autocuiseur à quelqu'un qui n'a pas préalablement pris connaissance des consignes figurant dans le mode d'emploi. Si vous donnez votre autocuiseur à une tierce personne, vous devez lui remettre également le mode d'emploi.
- Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'autocuiseur lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour l'usage pour lequel il est prévu et désigné dans le mode d'emploi.
- Ne mettez jamais l'autocuiseur et la poêle à frire dans le four car les pièces en plastique et en caoutchouc ainsi que les dispositif de sécurité seraient abîmées.
- Faites toujours frire dans l'autocuiseur sans couvercle et ne remplissez d'huile au maximum qu'à la moitié. (voir chapitre 7)
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement sur des feux ou plaques de cuisson qui sont indiqués dans le mode d'emploi. (voir chapitre 2)
- Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés en milieu médical. Ils ne doivent notamment pas être utilisés comme stérilisateur car les autocuiseurs ne sont pas conçus pour la température de stérilisation nécessaire.
- Vérifiez chaque fois avant d'utiliser l'autocuiseur que les dispositifs de sécurité ne sont pas abîmés ni sales. (voir chapitre 7)
- N'effectuez aucune modification sur les dispositifs de sécurité à l'exception des opérations d'entretien indiquées dans le mode d'emploi. Les soupapes de sécurité ne doivent pas être réparées ni huilées. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). C'est la seule façon de garantir le fonctionnement et la sécurité de votre autocuiseur.
- Remplacez les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, le joint torique du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic régulièrement au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Les pièces qui sont visiblement abîmées (par exemple par des fissures, des déformations) ou qui présentent des décolorations ou des durcissements doivent être immédiatement remplacées. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.
- Ne montez pas des pièces d'un autocuiseur Fissler ou des pièces détachées Fissler dans un appareil d'une autre marque.
- Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
- Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans l'avoir rempli d'eau car vous risqueriez de provoquer des dégâts par la surchauffe de l'appareil ou de la plaque de cuisson Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. En cas de surchauffe, ne jamais retirer le fait-tout du feu de cuisson pour tout risque de brûlure du fait de l'aluminium devenu très chaud. Eteindre le feu de cuisson et laisser refroidir le fait-tout, ventiler la pièce.
- Respectez impérativement les quantités de remplissage indiquées :
  Minimum : 1/4 litres d'eau (2 tasses)
  Maximum : 2/3 de la capacité de l'autocuiseur.

S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des fruits, des bouillons ou des légumes secs) : max. 1/2 de la capacité de l'autocuiseur. Veuillez respecter l'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur et les consignes supplémentaires figurant au chapitre 7.

- L'autocuiseur ouvert ne doit pas chauffer plus de 2 minutes sur la position maximale lorsqu'il est vide ou même s'il comporte de la matière grasse. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration dorée. Mais cette coloration n'altère pas la fonctionnalité de la cuve.
- Si vous avez des plaques à induction : Pour éviter de surchauffer et d'abîmer l'autocuiseur du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance, ni sur la position de feu maximale, ni si la poêle est vide et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. (voir chapitre 8).
- Les autocuiseurs cuisent sous pression. Si les indications (de) du mode d'emploi ne sont pas respectées, il y a risque de brûlure. Veillez à ce que l'appareil soit correctement verrouillé avant de le mettre à chauffer (voir chapitre 7). N'utilisez jamais votre autocuiseur avec le couvercle simplement posé dessus !
- Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et respectez l'indicateur de cuisson. Réglez le feu de sorte que l'indicateur de cuisson ne monte pas au-dessus du degré de cuisson souhaité. Si vous ne réduisez pas le feu, de la vapeur s'échappe de la soupape. Les temps de cuisson sont différents et la totale évaporation de l'eau peut abîmer l'autocuiseur et la plaque.
- Déplacez l'autocuiseur avec grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes de l'autocuiseur. Vous risqueriez de vous brûler ! Pendant la cuisson, ne touchez que les poignées et les manches. Si nécessaire, utilisez des gants.
- Les autocuiseurs doivent être secoués avant d'être ouverts. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les denrées alimentaires pendant la cuisson ne jaillissent et vous brûlent. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant de vous être assurer que la pression interne est totalement retombée. Respectez les consignes d'ouverture (voir chapitre 8).
- Lorsque la vapeur s'échappe, veillez à n'avoir aucune partie du corps à proximité de la zone de danger ! Et ce notamment lorsque la vapeur s'échappe par le bouton coulissant d'ouverture.
- Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter !
- Si l'autocuiseur ou des parties de l'autocuiseur ont été abîmés ou si leur fonctionnement ne correspond pas à la description du mode d'emploi, vous ne devez pas l'utiliser. Prenez alors immédiatement contact avec votre magasin spécialisé Fissler ou avec le service après-vente Fissler (tél. : +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Si après lecture du mode d'emploi, vous souhaitez un renseignement complémentaire, vous pouvez poser des questions en toute confiance à votre magasin spécialisé Fissler ou au service après-vente Fissler. Le personnel Fissler se fera un plaisir de vous répondre.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi.

2. Description de l'autocuiseur

v. illustration A

1. Poignée de sécurité Fissler pour une bonne prise en main
2. Coulisseau d'ouverture de forme ergonomique pour le réglage de la méthode de cuisson, l'échappement graduel de la vapeur et pour le déverrouillage
3. Dispositif de purge Fissler Euromatic sous la partie avant de la poignée comme valve de sécurité
4. Marquage de couleur sur le manche et sur le couvercle pour la mise en place exacte du couvercle
5. Système de valves complet ne requerant pratiquement pas d'entretien avec fonction de sécurité
6. Grand indicateur de cuisson avec marquages de la position de cuisson douce et de la position de cuisson rapide dans le système de valves complet
7. Joint de la valve pour l'étanchéité de la valve
8. Membrane en caoutchouc pour la protection de l'indicateur de cuisson
9. Vis pour débloquer le système de valves complet
10. Joint d'étanchéité
11. Poignée latérale pour un port en toute sécurité
12. Protection antiflamme au niveau des poignées pour une cuisson sur une gazinière
13. Fond de l'autocuiseur à poinçon intégré. Fond pour une absorption, une distribution et un emmagasinage optimaux de la chaleur

Le fond Superthermic convient aux gazinières et cuisinières électriques (plaques de cuisson ou plaques céramiques).

Hormis les gazinières et cuisinières électriques, le fond Fissler Cookstar tous feux peut aussi être utilisé sur les sources de chaleur à induction.

Le poinçon se trouvant au fond de l'autocuiseur contient les indications indiquées ci-dessous.

v. illustration B

a – Capacité nominale (correspond à la capacité utile)
b – Pression d'échappement de vapeur maximale admissible de la valve
c – Date de fabrication (semaine du calendrier/année)
d – Label CE

14. Eléments complémentaires pour la cuisson à la vapeur: panier perforé et trépied comme support (des autocuiseurs sans éléments complémentaires sont proposés. Les éléments complémentaires sont aussi en vente séparément dans le commerce)

3. Systèmes de sécurité de l'autocuiseur blue-point

- Système de valves complet:
  1. avec indicateur de cuisson et marquages pour le niveau de cuisson douce et le niveau de cuisson rapide
  2. avec fonction de limitation de la pression: lorsque le niveau de cuisson rapide est dépassé, la vapeur s'échappe automatiquement par la valve (1,5 bar au maximum)
- Fissler Euromatic:
  1. pour la purge automatique de l'autocuiseur
  2. comme système de blocage en présence de vapeur restante: lorsque l'autocuiseur est sous pression, le coulisseau d'ouverture est bloqué par la valve et l'autocuiseur ne peut pas être ouvert. L'ouverture de l'autocuiseur est uniquement possible lorsqu'il n'est plus sous pression.
  3. avec fonction de sécurité lorsque le couvercle est mal fermé: la valve n'étanchéifie pas l'ouverture du couvercle et ne permet pas de générer de la pression
  4. avec fonction de limitation de la pression: dans le cas d'une défaillance de la valve de sécurité dans le système de valves complet, le dispositif Euromatic laisse automatiquement s'échapper la vapeur
- Joint d'étanchéité
- Coulisseau d'ouverture sur la poignée du couvercle en combinaison avec l'Euromatic):
  1. pour régler la méthode de cuisson (avec ou sans pression)
  2. pour évacuer la pression par évaporation
  3. pour déverrouiller l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle
- Fermeture à baïonnette: garantit une fermeture sure sous pression
- Poignée de sécurité pour une bonne prise en main

4. Propriétés de l'autocuiseur

L'autocuiseur optimise vos résultats de cuisson. La température plus élevée à l'intérieur de l'autocuiseur permet à vos aliments de cuire plus rapidement; les vitamines précieuses et les valeurs nutritives restent préservées. Vous gagnez jusqu'à 70 % de temps et 50 % d'énergie.

L'autocuiseur blue-point garantit un résultat de cuisson optimal: Vous avez le choix entre une cuisson sous pression et une cuisson traditionnelle sans pression. Le réglage est simple grâce aux indications se trouvant sur le manche du couvercle: Si vous souhaitez cuisiner avec de la pression, amenez le coulisseau d'ouverture après la fermeture du couvercle sur la position „fermé" ; c'est uniquement dans cette position que la pression peut être générée.

Le démarrage automatique de la cuisson avec le dispositif Fissler Euromatic garantit l'échappement de l'air contenu dans l'autocuiseur. L'oxygène qui détruit les précieuses vitamines et l'arôme pendant la cuisson ne peut ainsi plus nuire.

Le niveau de cuisson est signalé par l'indicateur de cuisson de grande taille: La température du niveau de cuisson douce (1ère bague) pour les légumes et autres mets délicats s'élève à env. 109°C (env. 0,4 bar) et celle du niveau de cuisson rapide (2e bague) pour les potées ou les viandes est d'env. 116°C (env. 0,8 bar). Si la pression de service du niveau de cuisson rapide est dépassée dans l'autocuiseur, la vapeur s'échappe automatiquement à 1,5 bar au maximum.

La cuisson des légumes à la vapeur à la place d'eau dans le panier perforé permet aussi de préserver les vitamines solubles à l'eau.

Dans le cas d'une cuisson traditionnelle sans pression, le coulisseau d'ouverture doit être amené sur la position „ouvert" après la fermeture du couvercle.

5. Principe de fonctionnement de l'autocuiseur

De la vapeur se forme dans l'autocuiseur fermé qui doit toujours contenir un peu de liquide. L'air s'échappe par la valve Fissler Euromatic et elle se ferme automatiquement.

La température augmente dans l'autocuiseur, la pression se forme et l'indicateur de cuisson se soulève. Il vous faut alors réduire la source de chaleur.

Le temps de cuisson commence à courir lorsque le niveau de cuisson souhaité est atteint. L'indicateur de cuisson vous informe à tout moment sur la pression qui règne dans l'autocuiseur.

Après écoulement du temps de cuisson, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur doit totalement s'échapper (v. chapitre 8). L'autocuiseur peut alors être ouvert.

6. Avant la première utilisation

Lavez soigneusement l'autocuiseur et son couvercle dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Remplissez ensuite l'autocuiseur env. à moitié d'eau et faites bouillir ensuite l'eau au niveau de cuisson rapide (2e bague) comme décrit ci-après.

7. Préparation de la cuisson

Ouverture de l'autocuiseur

v. illustration C

- Poussez le coulisseau d'ouverture vers l'avant en direction de „ouvert" et

v. illustration D

- tournez le couvercle dans le sens contraire de la flèche jusqu'à ce que les repères du couvercle et de la poignée coincident puis soulevez le couvercle.

Avant chaque cuisson

v. illustration E

Contrôlez si le corps de la valve du système de valves complet est mobile en le poussant légèrement vers le haut, avec un objet approprié de la face intérieure du couvercle vers le joint de la valve. Il fonctionne correctement lorsqu'il revient sur sa position.

v. illustration F

Contrôlez si l'indicateur de cuisson bouge librement en le relevant légèrement à titre d'essai. Il fonctionne correctement lorsqu'il revient sur sa position.

v. illustration G

Contrôlez si la valve Fissler Euromatic (a) est souple et mobile dans le couvercle en la secouant légèrement.
Contrôlez si le joint d'étanchéité (b) est correctement en place dans le couvercle.

Possibilités de cuisson dans l'autocuiseur et dans la poêle à cuisson rapide

Vous pouvez réaliser tous les types de cuisson dans l'autocuiseur:
bouillir, braiser, cuire à la vapeur et saisir.

Lorsque l'autocuiseur est fermé, veillez à toujours respecter les quantités de liquide indiquées. L'indication du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur vous sert de repère pour l'addition de liquide.

v. illustration H

Quantité de remplissage maximale:
Le volume de remplissage maximal pour les aliments normaux s'élève à 2/3 du contenu de l'autocuiseur (repère supérieur).
Dans le cas d'aliments gonflants ou moussants (p. ex. féculents, riz, nouilles, bouillons ou légumes secs), le volume ne doit pas dépasser le trait inférieur. L'autocuiseur est alors rempli jusqu'à la moitié.

Quantité de remplissage minimale:
Pour une cuisson avec ou sans panier, l'autocuiseur doit toujours contenir au moins 1/4 de litre de liquide (2 tasses).

Attention:

Veillez à ce que l'autocuiseur contienne toujours suffisamment de liquide pour que de la vapeur puisse se former et évitez l'évaporation totale du liquide dans l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit en aucun cas fonctionner à sec car, dans le cas contraire, l'autocuiseur et la source de chaleur risquent d'être endommagés par surchauffe (fonte du fond ou endommagement des dispositifs de sécurité). Dans le cas d'une surchauffe, ne retirez jamais l'autocuiseur du plan de cuisson. Eteignez la source de chaleur et laissez l'autocuiseur refroidir sur le plan de cuisson. Faites contrôler l'autocuiseur par le service après-vente Fissler avant de le réutiliser.

Cuisson sans panier

Préparation de viande

v. illustration I

1. Saisir avec addition de graisse:
– Chauffez l'autocuiseur à l'allure moyenne élevée jusqu'à l'allure maximale.
– Faites le „test des gouttes d'eau". Dès que la température correcte est atteinte, ajoutez la matière grasse.
– Saisissez la viande sur le fond de l'autocuiseur en réduisant au besoin la chaleur. Ajoutez les autres ingrédients comme d'habitude.
– Selon la recette, versez du liquide, au moins 2 tasses, soit 1/4 de litre.
– Fermez l'autocuiseur (v. chapitre 7).
– Réglez ensuite la source de chaleur sur le niveau maximal.

2. Saisir sans addition de graisse:
– Chauffez l'autocuiseur à l'allure moyenne élevée jusqu'à l'allure maximale.
– Effectuez le „test des gouttes d'eau"*. Dès que la bonne température de cuisson est atteinte, déposez la viande dans la poêle à cuisson rapide chaude ou dans le fond de l'autocuiseur et réduire la chaleur si besoin est. Si la viande „attache" au fond de l'autocuiseur, n'employez pas la force; la viande se détache d'elle-même après env. 2 minutes.

Si vous avez fait bouillir une viande ou de la charcuterie avec de la peau (de la langue p. ex.) risquant de gonfler sous l'influence de la pression, ne percez pas la peau aussi longtemps qu'elle est boursoufflée. Vous risquez de vous brûler!

* Test des gouttes d'eau pour la bonne température de cuisson: Les gouttes d'eau „dansent" sur le fond de l'autocuiseur.

Préparation de soupes et plats uniques

Les soupes et plats uniques doivent toujours être cuisinés sans panier. L'autocuiseur doit être rempli au maximum aux 2/3 et qu'à moitié lors de mets très moussants ou gonflants. Faites tout d'abord bouillir à 2 ou 3 reprises vos soupes dans l'autocuiseur ouvert puis écumez, mélangez puis refermez l'autocuiseur.

Ne préparez aucune compote dans l'autocuiseur sous risque, dans le cas contraire, de vous brûler!

Cuisson dans le panier perforé

Vous pouvez cuisiner des légumes, du poisson et d'autres aliments fragiles dans le panier perforé avec ou sans trépied.

v. illustration J

Préparation de légumes et pommes de terre

- Versez au moins 2 tasses (un bon 1/4 de litre) de liquide dans l'autocuiseur et ajoutez éventuellement des herbes, des épices ou du vin.
- Placez les légumes nettoyés dans le panier perforé sur le trépied déposé au fond de l'autocuiseur.
- Fermez l'autocuiseur.
- Réglez la source de chaleur sur le niveau maximal.

Préparation de poisson

Sous addition de la quantité de liquide minimale, faites cuire le poisson dans le bouillon dans le fond de l'autocuiseur ou à la vapeur dans le panier perforé.

Cuire dans le panier non perforé

Tenez compte que le panier non perforé doit uniquement être utilisé avec le trépied (ou avec le panier perforé).

Remarque: Des paniers et trépieds sont aussi proposés séparément dans le commerce.

Frire avec l'autocuiseur

Les fritures dans l'autocuiseur doivent toujours se faire sans couvercle; remplissez l'autocuiseur au maximum jusqu'à la moitié pour éviter des brûlures dues à de la graisse qui déborde ou à des projections. Veillez à ne pas surchauffer la graisse.

Cuisson traditionnelle (sans pression)

Lorsque l'autocuiseur est fermé, veillez à ce que le coulisseau d'ouverture se trouve en position „ouvert" . La pression ne se forme pas, l'indicateur de cuisson ne monte pas: Un échappement de vapeur sous le manche du couvercle est normal.

Fermeture de l'autocuiseur

v. illustration K

Mettre le couvercle en place de manière que le point rouge sur la poignée de l'autocuiseur et le cercle sur le couvercle coincident. Pendant la fermeture, poussez le coulisseau d'ouverture sur la position „ouvert" .

v. illustration L

Pour fermer l'autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens de la flèche (aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

v. illustration M

Le manche du couvercle, le manche de l'autocuiseur et la poignée latérale forment maintenant une ligne.

v. illustration N

Pour une cuisson rapide, reculer le coulisseau d'ouverture jusqu'à la butée. L'autocuiseur est fermé et le coulisseau d'ouverture se trouve sur la position „fermé" .

v. illustration O

Pour la cuisson traditionnelle sans pression, le coulisseau d'ouverture doit se trouver sur la position „ouvert" et ne doit pas changer pendant la cuisson.

8. La cuisson dans l'autocuiseur

Début de la cuisson

Placez l'autocuiseur sur la plaque de cuisson correspondante:

Autocuiseur ø	Plaque ø
18 cm	14.5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 ou 22 cm, 18 cm

Le début de la cuisson se fait toujours à l'allure maximale. Si vous utilisez votre autocuiseur sur une gazinière, veillez à ce que la flamme ne lèche pas le bord de l'autocuiseur.

Après le début de la cuisson, la chaleur augmente et la cuisson démarre automatiquement. L'oxygène nocif pour les vitamines s'échappe en même temps que la vapeur sous la poignée du couvercle. Cette opération peut prendre quelques minutes. La valve Euromatic Fissler se ferme d'elle -même. Un peu plus tard: L'indicateur de cuisson commence à se lever. La 1ère bague blanche devient visible.

v. illustration P

- Le niveau de cuisson douce (1ère bague) est réservé notamment aux mets fragiles comme les légumes ou le poisson.

v. illustration Q

- Le niveau de cuisson rapide (2e bague) convient plus spécialement aux mets qui cuisent longtemps comme les soupes, la viande ou les plats uniques.

Réduire la chaleur

- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson douce (1ère bague), la source de chaleur doit être réduite peu avant l'apparition de la 1ère bague blanche. La 1ère bague blanche doit rester visible pendant toute la durée de la cuisson.

- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson rapide (2e bague), réduisez un peu la chaleur lorsque la 1ère bague devient visible. La 2e bague doit rester visible pendant toute la durée de la cuisson.

Si l'indicateur de cuisson continue de se lever après que la 2e bague soit devenue visible, un sifflement se fait entendre et la vapeur en excédent s'échappe par le sélecteur de cuisson. Dans ce cas, l'apport d'énergie est trop fort et doit être réduit car du liquide s'évapore autrement.

La cuisson commence maintenant

Au niveau de cuisson douce (1ère bague), la cuisson commence lorsque la première bague blanche devient visible et, au niveau de cuisson rapide, dès que la deuxième bague est aussi complètement visible. Les temps de cuisson sont indiqués dans le tableau (v. chapitre 12). Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs directrices qui dépendent de la qualité et de la taille des aliments ainsi que du goût personnel. Une minuterie, p. ex. Fissler magic timer, est ici un accessoire précieux.

Fin de la cuisson

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez l'autocuiseur du plan de cuisson et laissez la vapeur s'échapper.

Attention:

N'ouvrez pas l'autocuiseur avec force. Son ouverture doit uniquement avoir lieu lorsque l'indicateur de cuisson est complètement descendu, que de la vapeur ne s'échappe plus et que le coulisseau d'ouverture peut être facilement amené en position finale „ouvert" . Secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Vous éviterez ainsi des projections de bulles de vapeur prisonnières des aliments à l'enlèvement du couvercle. Le non-respect de ces consignes est lié à un risque de brûlures par la vapeur qui s'échappe et les aliments.

La décompression de l'autocuiseur peut se faire de trois manières:

1. Refroidissement sous un jet d'eau moyen du robinet

v. illustration R

Tenez l'autocuiseur sous le robinet d'eau et laissez un jet d'eau moyen couler sur le couvercle - mais pas sur les poignées et le système de valves complet - jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit complètement descendu. L'autocuiseur ne doit pas être placé dans l'eau.

Secouez l'autocuiseur puis déplacez le coulisseau d'ouverture en direction „fermé" . Placez à nouveau l'autocuiseur sous le robinet d'eau. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'entendiez et/ou ne voyiez plus de vapeur et que le coulisseau d'ouverture puisse être facilement amené en position finale „ouvert" . Ouvrez ensuite l'autocuiseur.

2. Evaporation de la vapeur

v. illustration S

Laissez la vapeur s'échapper en actionnant le coulisseau d'ouverture. A cette fin, déplacez et maintenez le coulisseau d'ouverture en position „ouvert" . La vapeur s'échappe du manche du couvercle par le couvercle. Lorsque l'indicateur de cuisson est complètement descendu et que de la vapeur ne s'échappe pas, fermez le coulisseau d'ouverture et secouez l'autocuiseur. Le reste de vapeur s'échappe. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'entendiez et/ou ne voyiez plus de vapeur et que le coulisseau d'ouverture puisse être facilement déplacé dans la position „ouvert" . Ouvrez ensuite l'autocuiseur.

Attention:

Cette méthode d'évacuation de la vapeur ne doit pas être utilisée pour les soupes, les légumes secs, les plats uniques et la langue de boeuf ou pour d'autres aliments qui ont tendance à monter, à mousser ou à se transformer en bouillie. L'autocuiseur n'est pas destiné à préparer des compotes. La non-observation de cette consigne s'accompagne d'un risque de brûlure!

3. Mise de côté et refroidissement

La température ne baisse que lentement; c'est pourquoi cette méthode ne doit pas être choisie pour les aliments qui doivent être cuits „à point" comme le poisson ou les légumes. Elle s'applique par contre à la soupe de petits pois qui peut mijoter sans problèmes.
Lorsque l'indicateur de cuisson n'est plus visible, secouez légèrement l'autocuiseur puis actionnez le coulisseau d'ouverture en direction „ouvert" . Lorsque de la vapeur s'échappe encore, fermez le

coulisseau d'ouverture et secouez l'autocuiseur. Répétez cette opération jusqu'à ce qu'un échappement de vapeur ne soit plus visible et/ou audible et que le coulisseau d'ouverture puisse être aisément amené dans sa position finale „ouvert" . Ouvrez ensuire l'autocuiseur.

Ouverture intermédiaire

Si vous ouvrez l'autocuiseur avant la fin de la cuisson, il doit auparavant être mis hors pression comme décrit. Le couvercle est chaud. Faites attention à l'ouverture et à la fermeture de l'autocuiseur. Ne le saisissez qu'au niveau de ses poignées sous risque d'être brûlé.
N'oubliez pas que vous avez ainsi interrompu la cuisson. Après le début de la cuisson, vous devez à nouveau régler le temps de cuisson restant sur la minuterie.

9. Conseils d'entretien

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation. Vous pouvez laver l'autocuiseur et le couvercle comme d'habitude ou les mettre au lave-vaisselle. **Le joint d'étanchéité ne va pas au lave-vaisselle car il risquerait d'être endommagé par le nettoyant.**

Le „produit d'entretien Fissler pour acier fin" élimine les taches d'eau et fait briller votre autocuiseur. **N'utilisez pas de tampon Jex et de produits abrasifs.**

Nettoyage des valves

v. illustration T

Après chaque utilisation, nettoyez le système de valves complet en rinçant l'ouverture de nettoyage sous un jet d'eau chaude.

Nettoyez également le joint de la valve et la membrane en caoutchouc sur la face intérieure du couvercle.

v. illustration U

Le système de valves complet doit être démonté s'il est sale. A cette fin, débloquez la vis sur la face intérieure du couvercle, p. ex. avec une pièce de monnaie.

v. illustration V

Le système de valves peut être complètement retiré pour être lavé au robinet d'eau. Après le nettoyage du système de valves et du couvercle, remettez la valve sur son support et fixez-la avec la vis.

Eliminez les restes d'aliment de l'Euromatic (valve de sécurité) en le passant à l'eau. Un démontage n'est pas nécessaire pour le nettoyage.

Pour une longue durée de vie

Après le nettoyage, posez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur pour ménager le joint d'étanchéité.

Remarque:

Vous devez changer le joint d'étanchéité, la membrane en caoutchouc et l'anneau de la valve Euromatic et le joint de la valve en fonction de la fréquence d'utilisation. La plupart du temps, au bout de 400 cuissons, mais au plus tard au bout de 2 ans. Indépendamment de cela, ces composants doivent être remplacés lorsqu'ils sont endommagés (fissures, déformation sur l'arête d'étanchéité, décoloration, durcissement). En cas de non-observation, le fonctionnement et la sécurité risquent d'être entravés.

10. Questions et réponses au sujet de l'autocuiseur

Dérangement	Raison	Remède
L'Euromatic Fissler laisse échapper davantage de vapeur que normalement.	Le coulisseau d'ouverture n'est pas en position „fermé" .	Placer le coulisseau d'ouverture sur la position „fermé" .
	L'Euromatic Fissler ou l'anneau correspondant est sale ou endommagé.	Nettoyer ou remplacer les pièces.
	L'autocuiseur est mal fermé.	Fermer correctement l'autocuiseur.
	L'autocuiseur n'est pas sur une plaque de cuisson de la dimension qui convient.	Placer l'autocuiseur sur la plaque correspondante.
	La source de chaleur n'est pas à sa puissance maximale.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.
De la vapeur ne s'échappe pas de l'Euromatic Fissler au début de la cuisson.	L'autocuiseur ne contient pas assez de liquide.	Ajouter la quantité minimale de liquide (1/4 litre).
De la vapeur s'échappe sur le bord du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement mis en place.	Mettre correctement le joint d'étanchéité en place.
	Le joint d'étanchéité est sale ou endommagé.	Nettoyer ou remplacer le joint.
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	L'autocuiseur n'est pas correctement fermé.	Fermer correctement l'autocuiseur.
	L'autocuiseur ne contient pas assez de liquide.	Ajouter la quantité minimale de liquide (1/4 de litre).
	Le joint est défectueux ou durci.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	L'Euromatic Fissler ou l'anneau correspondant est sale ou endommagé.	Nettoyer ou remplacer les pièces.

Dérangement	Raison	Remède
	Le système de valves n'est pas correctement et fermement vissé.	Mettre correctement en place le système de valves et le visser fermement.
	L'anneau de la vis de fixation manque, est défectueux ou est mal monté.	Monter un anneau intact correctement sur la vis de fixation.
	Le joint de la valve manque.	Mettre en place le joint de la valve.
	Le coulisseau d'ouverture n'est pas sur la position „fermé" .	Amener le coulisseau en position „fermée" .
	La membrane en caoutchouc n'est pas en place ou endommagée.	Monter ou remplacer la membrane en caoutchouc.
De la vapeur s'échappe sur le système de valves.	Ceci est normal. Si toutefois beaucoup de vapeur s'échappe, cela signifie que la température est trop élevée.	Diminuer la source de chaleur et poursuivre la cuisson normalement. S'assurer que l'indicateur de cuisson reste levé de manière que la bague souhaitée reste visible.
De la vapeur s'échappe sur le système de valves avant que la 2e bague soit atteinte.	Le joint de la valve est durci, endommagé, déformé ou sale.	Nettoyer ou remplacer le joint de la valve.
	La membrane en caoutchouc est défectueuse.	Remplacer la membrane en caoutchouc.
	Le système de valves est endommagé ou sale.	Nettoyer ou remplacer le système à valve.
	Le système à valves n'est pas monté de manière fixe.	Monter de manière fixe le système à valves.
L'Euromatic Fissler laisse de la vapeur s'échapper bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le système à valves est sale.	Eteindre la plaque et laisser l'autocuiseur refroidir. Démonter le système à valves et le nettoyer.

Dérangement	Raison	Remède
	Le système à valves est endommagé.	Eteindre la plaque et laisser l'autocuiseur refroidir. Remplacer le système à valves par un nouveau système.
Les poignées sont lâches	Le système à valves est endommagé.	Resserrer les vis avec un tournevis.

Si vous pensez que quelque chose ne fonctionne pas correctement, éteignez la plaque de cuisson et laissez l'autocuiseur refroidir.

Remarque:

Si quelque chose devait être défectueux, ne continuez pas d'utiliser l'autocuiseur. Remplacez-la immédiatement. Utilisez impérativement et uniquement des pièces de rechange de la marque Fissler dont la conception est prévue pour votre appareil (voir chapitre 11). Les pièces de rechange d'une autre marque risquent d'altérer la sécurité et le bon fonctionnement de votre autocuiseur. Veillez à n'utiliser des autocuiseurs Fissler qu'avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler.

Si vous ne pouvez pas remédier à un défaut ou si l'autocuiseur ne devait toujours pas fonctionner, adressez-vous à votre magasin spécialisé Fissler, aux rayons spécialisés des grands magasins ou au service après-vente Fissler.

11. Liste des pièces détachées

Remarque:
Vous devez changer le joint d'étanchéité, la membrane en caoutchouc et l'anneau de la valve Euromatic et le joint de la valve en fonction de la fréquence d'utilisation, la plupart du temps au bout de 400 cuissons, mais au plus tard au bout de 2 ans. Indépendamment de cela, ces composants doivent être remplacés lorsqu'ils sont endommagés (fissures, déformation sur l'arête d'étanchéité, décoloration, durcissement). En cas de non-observation, le fonctionnement et la sécurité risquent d'être entravés.

Désignation	Diamètre		Référence
Poignée Autocuiseur complète	18 cm		21 601 02 630
	22 cm		21 641 00 630
	26 cm		21 671 00 630
Poêle à cuisson rapide	22 cm		21 641 02 630
	26 cm		21 671 04 630
Poignée de couvercle complète	Tous diamètres		21 641 01 660
Poignée latérale Autocuiseur complète	18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 00 640
	26 cm		21 671 00 640
Poêle à cuisson rapide	18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 02 640
	26 cm		21 671 04 640
Système à valves complet avec vis de fixation	18 cm		21 601 02 700
	22 /26 cm		21 641 00 700
Joint de la valve	Tous diamètres		20 653 00 740
Membrane caoutchouc	Tous diamètres		20 653 00 720
Vis de fixation	Tous diamètres		21 641 00 770

Désignation	Diamètre		Référence
Valve Euromatic, y compris anneau	Tous diamètres		11 631 00 750
Anneau de la valve Euromatic	Tous diamètres		11 631 00 760
Joint d'étanchéité	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Le démontage/montage de l'anneau de l'Euromatic se font sur la face intérieure du couvercle. Poussez tout d'abord le coulisseau d'ouverture vers l'avant en direction „ouvert" , ce qui facilite le remplacement de l'anneau. Veillez à ce que le joint soit bien encastré dans la rainure. (voir illustration W)

Accessoire	Diamètre		Référence
Panier perforé	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Panier non perforé	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620
Trépied	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 630 18 621 04 630 21 656 08 630

Toutes les pièces détachées sont en vente chez votre revendeur Fissler ou aux rayons spécialisés des grands magasins. Vous pouvez aussi vous adresser au service après-vente Fissler.

12. Tableau des temps de cuisson

Les indications sur les temps de cuisson sont des valeurs approximatives données pour 4 personnes et lors de l'utilisation du niveau de cuisson rapide. L'utilisation du niveau de cuisson douce augmente les temps de cuisson d'env. 50% mais ceux-ci restent cependant inférieurs aux temps de cuisson normaux. Les temps exacts dépendent de la grosseur et du degré de fraîcheur du produit. Vous verrez, vous allez vous forger rapidement votre propre expérience.

Viande

Jarret	30 – 40 mn
Goulasch	15 – 20 mn
Poulet (selon la taille et le poids)	20 – 25 mn
Viande de veau, émincée	6 mn
Rôti de veau, lapin	15 – 20 mn
Fricassée de veau	5 mn
Cuisse de dinde	25 – 35 mn
Rôti de boeuf	40 – 50 mn
Côtelette fumée à la choucroute et pommes de terre	10 – 12 mn
Roulades	15 – 20 mn
Rôti à l'aigre-doux	30 – 35 mn
Jambon poêlé	20 – 25 mn
Jambon cuit	30 – 35 mn
Rôti de porc	25 – 30 mn
Jarret de porc	25 – 35 mn

Poisson, gibier

Poisson cuit à l'étouffée et pommes de terre	6 – 8 mn
Poisson à la sauce au vin blanc et pommes de terre	6 – 8 mn
Cuissot de chevreuil braisé	25 – 30 mn
Aiglefin	4 – 6 mn

Plat unique

Potée aux choux	15 mn
Lentilles (détrempées) avec lard et pommes de terre	3 – 5 mn
Pichelsteiner	20 mn
Plat de viande de boeuf serbe aux champignons....	8 – 10 mn

Soupes

Soupe de petits pois (non détrempés)	20 – 25 mn
Soupe aux légumes	4 – 8 mn
Soupe à la semoule	3 – 5 mn
Goulasch	10 – 15 mn
Soupe de pommes de terre	5 – 6 mn
Soupe à la moelle	20 – 25 mn
Minestrone	8 – 10 mn
Pot-au-feu	20 –25 Min
Soupe au riz	6 – 8 mn
Bouillon de boeuf (selon le poids de la viande)	35 – 40 mn
Bouillon de poule (selon la taille et l'âge)	25 –35 mn
Soupe à la tomate et au riz	6 – 8 mn

Légumes

Chou-fleur (selon la sorte)	2 – 3 mn
Chou-fleur, entier (selon la sorte)	4 – 6 mn
Petits pois	3 – 4 mn
Plat de légumes	5 – 6 mn

Pommes de terre non épluchées ..... 8 – 10 mn
Pommes de terre épluchées ..... 6 – 8 mn
Poivrons farcis ..... 6 – 8 mn
Champigons ..... 6 – 8 mn
Betterave rouge ..... 15 – 25 mn
Chou rouge, chou blanc,
chou frisé ..... 8 – 10 mn
Choucroute ..... 2 – 3 mn
Salsifis ..... 4 – 5 mn

Légumes secs

Petits pois, entiers,
non épluchés, non détrempés..... 45 – 55 mn
Petits pois, entiers,
non épluchés, trempés ..... 12 – 15 mn
Petits pois non épluchés,
entiers, non détrempés ..... 15 mn
Grosses lentilles, non épluchées,
non détrempées ..... 10 – 15 mn
Grosses lentilles, non épluchées,
trempées..... 3 – 5 mn
Haricots blancs germés ..... 3 – 5 mn

Céréales

Riz naturel, avoine, blé, orge,
seigle, épeautre, grains de blé verts ..... 9 mn

Mettre l'autocuiseur hors pression
et laisser le contenu gonfler avec
le couvercle fermé ..... 15 mn

Sarrasin, millet, respectivement ..... 6 mn
Pas de gonflement!

13. La garantie Fissler

Fissler accorde aux détenteurs d'autocuiseurs et de poêles à cuisson rapide Fissler une garantie de trois ans sur toutes les pièces (à l'exception des pièces d'usure comme le joint d'étanchéité, la membrane caoutchouc, l'anneau de la valve Euromatic et le joint de la valve).

La garantie expire lors d'une utilisation non conforme.

Garantie d'achat pendant 10 ans

Tous les éléments fonctionnels de votre autocuiseur - du joint d'étanchéité jusqu'à la poignée complète du couvercle - peuvent être obtenus, même après écoulement de la période de garantie, auprès de votre revendeur Fissler, des rayons spécialisés des grands magasins ou directement chez Fissler:

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél.: +49 6781 / 403 - 556
www.fissler.de